

# Entrées

**P**oulpe (ES) grillé piment doux, olives et tomates séchées  
Sauce Chimichurri & causa de pommes de terre  
*Grilled octopus chimichurri olives & dried tomatoes*

23.00

**E**L Ceviche como en «Lima»  
Céviché de dorade (FR) & Leche de tigre yuzu  
*Ceviche of dorada fish*

23.00

**Q**ueues de crevettes et Saint-Jacques en persillade  
Purée de brocoli & chips de Jamòn Bellotta (ES)  
Mousse de chèvre au safran  
*Garlic and parsley shrimp tails & scallop*  
*Pata negra chips & goat cheese safran mousse*

25.00

**T**ataki de Bœuf (CH) Japanese Vibes  
Shitake marinés, écorce d'orange lokan & sauce Punzu Yuzu  
*Beef tataki japanese flavors*

24.00

**E**scalope de foie gras (FR) poêlée jus de viande au Cointreau  
Brioche feuilletée maison  
*Foie gras escalope pan fried with homemade brioche*

26.00

**V**elouté de Bolets (FR)  
Huile de noisettes et glace au Saint-Marcelin  
*Boletus velouté, hazelnuts oil*

21.00

# Plat

## Végétarien

Gnocchi espuma de Parmesan (IT)  
Choux Fleur, Brocoli & Romanesco  
*Gnocchi parmesan cauliflower*

27.00

## Plats Mer

Filets de bar Corse (FR) chips de vitelotte  
Purée de choux fleur à la vanille  
Gel au citron confit  
*Sea bass filet corsica cauliflower & vanilla purée*

42.00

L'assiette de Théoule-sur-Mer (FR)  
Filet maigre (FR), moules, queues de crevettes, calamaretti, poutargue  
Rouille, croûtons, ail confit et écume de soupe de poisson de roche  
*fish & shellfish assortment*

49.00

## Plats Terre

Filet mignon Pata Negra Bellota (ES) laqué au miel  
Pommes Mousseline & mini légumes  
Sauce morilles  
*Pata negra pork filet mignon morel sauce*

44.00

Carré de Marcassin (AUT) Flambé au Cognac Sauce Chasse,  
Galet de Polenta et Bolets  
Marrons, choux de Bruxelles, abricot séché & panais au beurre  
*Baby Wild Boar Rack & Game garniture*  
min 2 personnes

43.00 p.p

# Garnitures

Poêlée de légumes  
*Sauteed vegetables*  
6.00

Pommes de terres au four  
*Oven baked Potatoes*  
6.00

# Gourmandises

Le Mont-Blanc by Corentin Barbier  
*Chocolate & Raspberries entremet by our pastry chef*

13.00

« Space » CBD mœlleux chocolat (10 min d'attente)  
« Space » *CBD chocolate mœlleux (10 min waiting)*

14.00

Suggestion de Corentin Barbier  
Pastry Chef suggestion by Corentin Barbier

14.00

Tous nos prix sont en francs suisse incluant le service et la TVA 7.7%  
Nos viandes proviennent des pays suivants : Porc Pata Negra Espagne- Bœuf-Espagne  
Volaille France

Nos Poissons et crustacés proviennent des pays suivants : Maigre France Bar France- St-Jacques Canada-  
Crevettes Vietnam- Moules Espagne- Poulpe Espagne

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant de leurs produits.

Veillez vous adresser à notre personnel de salle pour signaler toutes allergies et autres régimes particuliers

# Carte des vins

## Rosé

### France

Sainte-Croix IGP 2018 | 75cl | 49 CHF

Hermitage St Martin IKON Bio 2019 | 75cl | 60 CHF

## Blancs

### Suisse

Château du Crest Jussy-Genève  
Pinot Blanc/Chardonnay 2018 | 75cl | 40.00 CHF

Empreinte Blanche Nouvelle GE 2018 | 75cl | 45.00 CHF

Dézaley Grand Cru Chemin De Fer  
2018 | 75cl | 95.00 CHF

### Italie

Trentin-Pinot Grigio DOC 2019 | 75cl | 45 CHF

Arneis Langhe DOC 2017 | 75cl | 55 CHF

### France

Chablis Domaine  
Eugénie Carrion 2018 | 75cl | 55 CHF

Pouilly Fumé Michel R. 2018 | 75cl | 75 CHF

Meursault 1<sup>er</sup> Cru Blagny 2016 | 75cl | 130 CHF

## Champagnes

Deutz Brut | 75cl | 95 CHF

Ruinart Blanc de Blancs | 75cl | 170 CHF

Ruinart Rosé | 75cl | 150 CHF

Dom Pérignon 2008 | 75cl | 350 CHF

*Tous nos prix sont en francs suisse*

## Rouges

### Suisse

Château du Crest Jussy-Genève  
Pinot noir/Gamay 2018 | 75cl | 40 CHF

Epesses Lavaux Crêt-Bailli 2017 | 75cl | 49 CHF

Empreinte Noire Nouvelle 2018 | 75cl | 62 CHF

### France

Crozes Hermitage Domaine Delas 2018 | 75cl | 55 CHF

Châteauneuf-du-Pape  
Clos de l'Oratoire des Papes 2017 | 75cl | 89 CHF

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits  
Geantet Pansiot 2018 | 75cl | 95 CHF

Le «C» des Carmes Haut Brion 2016  
Pessac Léognan | 37,5cl | 45 CHF

Aspirant de Beychevelle  
Saint-Julien 2016 | 75cl | 85 CHF

### Italie

Primitivo Diomede IGP Puglia 2017 | 75cl | 45 CHF

Toscana IGT Le Difese  
Tenuta San Guido 2016 | 75cl | 60 CHF

Terra di Monteverro  
Toscana IGT 2014 | 75cl | 120 CHF

Tignanello IGT 1988 | 75cl | 260 CHF

*Veuillez consulter notre équipe de service pour d'autres références...*